

# SENSATO

## VINHO REGIONAL TINTO

A Quinta das Casas Altas, ao longo de três gerações selecionou as melhores castas para a implementação das suas vinhas.

**Sensato** é o vinho oriundo dessa selecção criteriosa.



### Colheita | 2015



Embalagem | Garrafa de vidro de 0,75 L  
Caixa 6 garrafas  
Peso 1.25kg  
Dimensões 230X150X330  
Euro Pallet 100 caixas



Clima | Mediterrânico com influência Atlântica



Solos | Argilo-calcários



Análise:

Álcool - 13 % Vol.  
Acidez total – 4,8g/l  
Acidez volátil – 0,5g/l  
Açúcares residuais – <4g/l

**Enólogo Mário Andrade**



Castas | Cabernet Sauvignon, Castelão, Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira.



Vinificação | As uvas provenientes da nossa vindima manual foram cuidadosamente desengaçadas e esmagadas. Seguiu-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular, durante uma semana a uma temperatura de 25°C. O vinho acabado estagia em depósitos de inox cerca de 6 meses até ao engarrafamento.



Notas de prova | Vinho de cor rubi profunda. Aromas de framboesa e ameixa com elegantes notas vegetais. Na boca apresenta-se macio e envolvente com um longo final de prova.



Estágio e consumo | Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar. Deve servir-se jovem a uma temperatura entre os 16 e os 18°C. Acompanha pratos de raiz mediterrânica.



QUINTA DO  
ARROBE

Engarrafado por - Quinta do Arrobe, Lda.  
Quinta das Casas altas, Várzea de Baixo  
2000-460 Casével, Santarém